

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元:株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/11/4	毒キノコ「ツキヨタケ」で食中毒 秦野の男性、一時入院	<p>神奈川県は4日、毒キノコの「ツキヨタケ」を食べた秦野市の60代男性が嘔吐（おうと）や下痢などの食中毒症状を訴えたと発表した。男性は一時入院したが、快方に向かい、すでに退院している。県によると、男性は1日に秦野市内の山林でキノコを採り、翌2日朝に自宅で調理して食べたという。食べてから約1時間半後に嘔吐などの症状が出て、救急搬送された。</p> <p>専門家が残っていたキノコを鑑定し、ツキヨタケと確認した。ツキヨタケは夏から秋にかけてブナなどの枯れ木に重なるように生え、食べると嘔吐や腹痛、下痢などの症状を引き起こす。ヒラタケ、シイタケなどの食用キノコと間違えやすく、県は「食用と確実に判断できない場合は、採らない、食べない、売らない、人にあげない」を徹底してほしい」と注意喚起している。</p>	神奈川新聞	https://www.kanaloco.jp/news/social/article-947810.html
2022/11/5	千葉県八千代市の保育園で集団食中毒 原因はカンピロバクター	<p>10月、千葉県八千代市の保育園で、給食を食べた園児や職員28人が下痢や腹痛を訴え、保健所は、カンピロバクターによる集団食中毒と断定しました。県によりますと、集団食中毒が発生したのは、八千代市立高津南保育園で、10月20日に出された給食を食べた5歳から6歳の保育園児と職員など28人が、2日後から下痢や腹痛などの症状を訴えました。</p> <p>その後、八千代市から習志野保健所に「感染性胃腸炎が集団発生している」と通報があり、保健所が調査したところ、患者らから細菌性食中毒のカンピロバクターが検出されました。患者らは共通して、保育園で出された給食の、鶏肉のミートローフやほうれん草のお浸しなどを食べていて、県は給食施設を11月2日から3日間、使用停止処分としました。なお入院した園児らはおらず、全員回復しているということです。</p> <p>カンピロバクターは、加熱不足の肉などが原因となることが多く、県は、肉類の十分な加熱や、生肉を触ったあとの手や調理器具の洗浄・消毒など、対策してほしいと呼び掛けています。</p>	千葉テレビ	https://news.yahoo.co.jp/articles/bb10271ab5589db7e1fe88601581f55ab870356f

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元: 株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
	千葉県君津市内の中学生ら35人が銚子市のホテルでノロウイルス集団感染	<p>千葉県君津市内の中学校の生徒や教員らが、ノロウイルスに集団感染したことがわかりました。生徒らは直前まで銚子市内のホテルに宿泊していて、県は食中毒の原因施設として、営業停止処分を行っています。ノロウイルスに感染したのは、君津市内の中学校の生徒や教員など35人です。</p> <p>県によりますと、10月28日に君津市の医療機関から「生徒複数人が発熱や嘔吐、下痢の症状を呈している」と保健所に通報がありました。</p> <p>この中学校では前日の10月27日まで、銚子市の「絶景の宿 犬吠埼ホテル」に宿泊し、生徒らはホテル内のレストランで食事をしていて、県が施設を調査したところ、当時、調理を担当した、従業員7人のうち、4人からノロウイルスが検出されたということです。県はホテル内のレストランを1日から3日間、営業停止処分としました。なお、生徒らは入院はしておらず、全員快方に向かっているということです。ノロウイルスは例年、これからの冬の時期の感染例が多く、県の担当者は体調が悪いときに調理をしないことや、手洗いを徹底するなど、基本的な対策を呼びかけています。</p>	千葉テレビ放送	https://news.yahoo.co.jp/articles/e6fec68d99b83265f18b247243ac3b8ded75257d
2022/11/1	食中毒事件の発生(カンピロバクター)	<p>事件の概要 10月19日(水)夜に当該施設を利用した1団体の3名中3名が腹痛、下痢等の症状を呈していることが判明した。</p> <p>調査の結果、有症者3名中3名の便からカンピロバクターが検出されたこと、共通食が当該施設で提供された食事(鶏胸たたき、鶏レバー炙り串など)のみであること等から、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒事件であると断定し、食品衛生法違反として営業停止処分を行った。</p> <p>3. 発症年月日 令和4年10月22日(土)18時(初発) 令和4年10月23日(日)15時(終発)</p> <p>4. 症状 腹痛、下痢など 5. 有症者の状況 有症者数: 3名 男性3名(32歳~58歳)うち受診者3名(入院者0名) 女性0名 ※3名とも治癒または快方に向かっている。</p> <p>6. 原因施設 営業所の名称: 炭火すみび</p>	長崎市民健康 部生活衛生課公 表	https://www.pref.nagasaki.jp/shared/uploads/2022/11/1667281717.pdf
2022/11/2	飲食店で食中毒、2日間営業停止 佐世保市が処分	<p>佐世保市は1日、同市上京町の飲食店「串焼パブほたる茶屋」で食事をした22~42歳の男性6人が腹痛や下痢、発熱などの症状を訴え、うち4人の便からカンピロバクター菌を検出したと発表した。市は食中毒と断定。食品衛生法に基づき、同店を2日まで2日間の営業停止処分とした。</p> <p>市保健所によると、男性6人は10月17日夜に会食。加熱調理が必要な鶏レバ刺しなどを食べた。同19日から21日にかけてそれぞれ発症。うち1人は一時入院したが、全員が快方に向かっている。市保健所は鶏肉の加熱調理が不十分だったとみている。</p>	長崎新聞	https://nordot.app/960359568974233600?c=39546741839462401

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元: 株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/11/2	下関で22人食中毒 /山口	下関市は1日、市内の集会で同じ弁当を食べた44～92歳の男女22人が食中毒を発症したと発表した。全員が快方に向かっていくという。下関保健所は、弁当を製造した「花うさぎ」(同市長府金屋町)を1日から3日間の営業停止処分とした。保健所によると、弁当は市内で10月28日に開かれた集会で配布。食べた56… 詳しくは毎日新聞で	毎日新聞	https://mainichi.jp/article/s/20221102/ddl/k35/040/287000c
2022/11/2	模合から持ち帰った弁当を食べ4人が食中毒 沖縄・宮古島市の飲食店に5日間の営業停止	沖縄県衛生薬務課は1日、宮古島市の飲食店で開かれた模合の弁当を食べた20～80代の男女4人が食中毒になり、同店を5日間の営業停止処分にしたと発表した。県によると10月17日、同店で70人が集まる模合があり、提供された弁当を持ち帰って食べた家族など4人が下痢や発熱などの症状を訴えた。1人が入院したがすでに退院している。患者2人の便から黄色ブドウ球菌が検出された。今年県内で発生した食中毒は今回を含め13件、患者98人で、昨年11月と比べて4件、17人増えている。	沖縄タイムス	https://nordot.app/960327278563213312?c=768367547562557440
2022/11/11	食中毒の発生について(ウェルシュ菌)	横浜市内の特別養護老人ホームにおいて給食を原因とする食中毒が発生したため、横浜市保健所は令和4年11月11日(金)16時57分に、施設内の給食事業者に対し営業禁止処分を行いましたので、お知らせします。現在、詳細については調査中ですが、発症者の食中毒症状はいずれも軽症であり、既に回復しています。ヤマト食品株式会社 飲食店営業 食施設名称 社会福祉法人 同慶会 発症状況 (令和4年11月11日(金)16時現在) 在籍者数 144人(入所者99人、職員等45人(調理従事者7人を含む)) 喫食者数 令和4年11月6日(日)の夕食86人(入所者82人、職員4人) 発症者数22人(37歳～100歳)(調査中) 【内訳】入所者:男2人(75歳～78歳)、女16人(71歳～100歳)職員:男4人(37歳～55歳) 発症日11月7日(月)主な症状下痢、腹痛(いずれも軽症で既に全員が回復しています。)入院している者はいません。 原因食品 令和4年11月6日(日)夕食に原因施設で提供された給食 病因物質 ウエルシュ菌	横浜市保健所健康安全課	https://www.city.yokohama.lg.jp/city-info/koho-kocho/press/kenko/2022/20221111happyou.files/0002_20221111.pdf

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元: 株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safty/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/11/9	熊本市の飲食店で男性4人が食中毒 3日間営業停止	熊本市は8日、提供した料理が食中毒の原因だったとして、中央区下通の飲食店「いまだ屋」に10日まで3日間の営業停止処分を命じた。食中毒になった20～30代の男性4人の症状は回復したという。市保健所によると、4人は10月29日夜、職場の同僚計6人で店を利用。30日から11月1日にかけて腹痛や下痢、発熱を訴えた。うち3人が医療機関を受診し、便から食中毒菌カンピロバクターを検出した。4人が食べたのは地鶏のたたき、地鶏の炭火焼き、ささ身刺し、砂ズリ刺しなど。加熱不足の料理があった可能性が高いという。	熊本日日新聞社	https://kumanichi.com/articles/849603
2022/11/9	コレラタケ食べ男女5人食中毒・新潟上越市 ナラタケと誤って自宅敷地で採取	新潟県上越市で5日、毒キノコ・コレラタケを食べた家族5人が食中毒を起こしました。県によりますと、5人のうち2人が医療機関を受診し、快方に向かっているということです。5日、自宅の敷地内で食べられるナラタケと誤って採取したキノコを調理し、家族5人でキノコ汁として食べたところ、6日午前6時ごろから下痢や腹痛の症状を訴え、2人が医療機関を受診しました。 残っていたキノコを調べたところ、毒キノコのコレラタケであることが分かり、県はコレラタケによる食中毒と断定しました。 県内では今年、11月8日までにキノコによる食中毒が2件発生しています。 ※種類の判定ができないキノコは「採らない」、「食べない」、「人にあげない」。確実に鑑別できる専門知識のある人に鑑別してもらう。	新潟新聞	https://news.yahoo.co.jp/articles/781688eb912c56d887d0e8afc495fc7c0a6c25a3

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元: 株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合があります。予めご了承ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/11/8	食中毒事件の発生について(カンピロバクター)	<p>令和4年11月4日(金)午前11時30分頃、市民から和歌山市保健所に「10月26日(水)に市内の飲食店を利用した12名のうち、9名が下痢、発熱等の症状を呈している。」との通報があった。調査したところ、上記届出者を含む1グループ12名のうち9名の有症者が確認された。</p> <p>これら有症者に共通する食事は当該施設以外にないこと、有症者の発症状況が類似していること、有症者のうち4名の便からカンピロバクターが検出されたこと、有症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、当該施設の食事を原因とする食中毒と断定した。</p> <p>1 発生日時 令和4年10月28日(金)午前10時頃から 2 有症者数 9名(女性1名、男性8名:10~20歳代) 3 主な症状 発熱、下痢、腹痛等 4 病因物質 カンピロバクター 5 原因食品 10月26日(水)に当該飲食店で提供された食事(鶏生肝、牛ユッケ焼き、お造り盛り合わせ、イワシしそ揚げ、イワシ煮付け、イカゲソ、ぞうすい、せせり天ぷら、鶏から揚げ等) 6 業種 飲食店営業 営業所の名称 くろしお 7 原因等についての調査 ・有症者の喫食状況等の調査 ・有症者及び従業員の検便 ・原因施設の検査(施設、調理器具) 8 措置 食品衛生法に基づき令和4年11月8日(火)から11月10日(木)まで3日間の営業停止</p>	和歌山市公表	http://www.city.wakayama.wakayama.jp/res/projects/default_project/page/001/046/187/20221108.pdf
2022/11/8	オイスターバーで相次いで食中毒	<p>特区政府衛生署衛生防護中心は11月8日、大角咀にあるレストラン「Nathanhouse」を利用した客(計6人)に食中毒の疑いがあると発表、市民に食物と衛生環境への注意を喚起した。同日付政府公報によると、食中毒は2件で、最初の3人(38~43歳の女性)は11月1日に同店でランチを食べ、食後31~52時間後に腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状が出た。次の3人(27~30歳の女性)は11月4日に同店でディナーを食べ、食後31~52時間後に腹痛や下痢、嘔吐、発熱などの症状が出たという。6人のうち医療機関を受診したのは3人で、いずれも入院の必要はなく、容体は安定しているとのことだ。同店は奥海城(オリンピックシティ)内にあり、体調を崩した6人はいずれも同店名物の生ガキを食べたことが分かっている。</p>	香港ポスト	https://hkmn.jp/%E3%82%AA%E3%82%A4%E3%82%B9%E3%82%BF%E3%83%BC%E3%83%90%E3%83%BC%E3%81%A7%E7%9B%B8%E6%AC%A1%E3%81%84%E3%81%A7%E9%A3%9F%E4%B8%AD%E6%AF%92/

INFORMATION(食中毒関連情報)

※情報配信元: 株式会社Food・Safety

<http://www7b.biglobe.ne.jp/~food-safety/>

【注意】 報道された食品に関わる記事の一部(原文のまま)をご紹介します。詳しくはリンク先のページよりご確認ください。

なお、情報提供ページは提供者側により短期間で削除される場合もあります。予めご了解ください。

日付	名称	内容	情報元	情報元URL
2022/11/7	コレラ患者を確認、当局が注意喚起 - 台湾・社会コレラ患者を確認、当局が注意喚起	台湾衛生福利部（衛生省）疾病管制署は3日、域内に住む40代の女性がコレラに感染していることを確認したと発表した。台湾でコレラ患者を確認するのは今年初めて。女性は10月18日以降、下痢やめまい、吐き気といった症状が続き、同月22日に医療機関を受診。今月2日にコレラに感染していることが判明した。女性には高血圧やがん、胃潰瘍といった病歴があるという。直近の海外渡航歴、域内旅行歴はないが、感染前に自宅で生エビや生ガキを食べていた。同居家族は無症状という。疾病管制署はコレラ感染を予防するために、魚介類の生食は避け加熱して食べるよう呼びかけている。	NNA ASIA	https://www.nna.jp/news/2430882
2022/11/3	保育園で食中毒 カンピロバクター検出 給食食べた園児・職員計28人が症状 八千代	千葉県は2日、八千代市高津の市立高津南保育園で給食を食べた5～6歳の園児15人と24～60歳の職員13人が発熱などの症状を訴え、16人の便から食中毒の原因となる「カンピロバクター」が検出されたと発表した。習志野保健所は給食が原因の食中毒と断定し、保育園の給食施設を2日から3日間の使用停止処分とした。全員回復しているという。 県衛生指導課によると、園児と職員計118人が10月20日、鶏肉のミートローフ、きのこご飯、みそ汁などの給食を食べていた。	千葉日報	https://nordot.app/960733042840190976?c=516798125649773665